(12) Dó[illegible]

Se bat 8 albușe singure, apoi
se pun 12 linguri zahăr tos tot
câte o lingură apoi se pun un
[illegible] nucă tocată, 4 linguri făină
și se bagă la copt.
[illegible] se înfoimează ca de tort,
[illegible] e rece se pune [illegible] una
[illegible]
[illegible]
[illegible] se amestecă cu 8
[illegible] tos, se pun pe
[illegible] până se îngroașă, apoi
[illegible] la rece după [illegible]
[illegible] pachet unt spumă
[illegible] vanilii și se amestecă cu
[illegible] și se pun deasupra
[illegible] blatul de albuș, rece deasupra
[illegible] rade ciocolată.

(13.) [illegible] cu nucă

- 1 cană zahăr, 1 cană ulei, 1 cană
miere 4 ouă și un pic de sodă [illegible]
Se bat [illegible] după se încheie la
[illegible] se pune o ling [illegible]

și făină cât cuprinde. Se fac 4 foi.
CREMA - 2 pachete unt frecat
spumă, 200 gr. zahăr praf, 1 cană
nucă și vanilie. Se umplu foile
și deasupra se pune zahăr praf

(14) ILEANA

Se bat 10 albușe, 300 gr. [illegible]
300 gr. nucă se fac 4 [illegible]
10 gălbenușe se freacă [illegible]
zahăr praf, vanilie și [illegible]
Se pune pe abur se [illegible]
se amestecă cu unt ([illegible] se
[illegible] o foaie și [illegible] umple
deasupra [illegible]. Se rac[illegible]tă.

1kg 600

Cornulețe

160 făina
1kg unsoare
24 apă
4 oțel
rare

Prăjitura cu mere

4 ouă 300 zahăr
1 kg făină
jumătate unsoare

Cafelina

Albușele dela 6 ouă se fac spumă tare cu 140 gr. zahăr praf se adaugă pe rînd cîte un gălbenuș pînă ce se pun toate 6.
Se mai adaugă 140 gr. nuci măcinate și o lingură jumatate făină la care se pune praf de copt.
Se amestecă toate și se coc la foc potolit tava unsă și înfăinată.

Crema

Se freacă 250 gr. unt cu 150 gr. zahăr praf 1 vanilie pînă se face spumă.
Adăugam 2 gălbenușuri crude 2 linguri de cafea fiartă 50 gr. nuci sau alune prăjite și zdrobite bine 2 lingurițe nes puțin cacao
Cînd blatul e rece se unge cu un strat subțire de gem de caise și întindem crema peste care se toarnă glazura cînd e aproape rece

Glazura

3 linguri apă 5 linguri de cacao 150 gr. zahar puțin unt se fierbe și cînd e aproape rece se întinde peste cremă.

Negri in camasa lor

6 ouă întregi se bat cu 180 gr
zahar pudră ~~300~~ 300 grame cacao
50 gr făină se coc în tavă lungă
cînd e coaptă se pun 4 albușe
bătute cu 300 gr zahăr și se
mai coace să prindă coajă

__Crema__

4 gălbenușe se freacă cu 8
linguri zahăr pe aburi cacao se
cînd e rece se pune 1 pachet
de unt și se pune deasupra

Vita capa
7 gălbenușe 200 gr zahar
7 linguri apă clocotită
2 linguri vitacapa se face spumă
pînă devine ca o pastă
Albușele se bat spumă
se amestecă cu 200 gr făină
un praf de copt și albușele
toate se pun la foc
Crema
2 ouă întregi cu 2 gălbe-
nușe 250 gr zahăr se fierbe
pe foc pînă se îngroașe
Cînd sa răcit se pune
200–300 gr unt.
Glasură 2 albușe cu 8 linguri
de zahar / pudra
o lingura vitacapa
se fierbe pe foc pe aburi.

Pătrate de cacao

Se fac 2 foi din 200 gr. zahar praf
6 gălbenușe 150 gr. făină
6 linguri de ulei un pic bicarbo-
nat și 4 linguri lapte și 2 linguri
cacao.

Crema 400 gr. lapte se amesteca
cu făină și un praf vanilat
și un pachet unt frecat
se amesteca cu crema aia
6 albușe se bat pe albuși cu
10 linguri de zahar și un
pachet vanilie
din cremă se oprește 1/4
și se amesteca cu glazura
de ciocolata (cacao)

Glazura:
2 linguri cacao 3 linguri
apă 6 linguri zahar și puțin
unt (cuca 80 gr.) Se fierbe
glazura și se pune peste
Se face în felul urmator

1 foaie + crema + a 2 a foaie + spuma
și glazura deasupra

580 60
95
477
6710
6720

150 Dobos învers

150 gr unt frecat cu 250 gr zahar
50 gr cacao se freacă bine
Se bat albușurile dela 10 ouă care
se adaugă treptat.

Se mai adaugă 200 gr nuci
măcinate amestecate cu 60 gr.
făina tot treptat
Se coc 4 foi pe dosul tavii
unsă și înfăinată.

Crema

10 gălbenușe. 250 gr. zahar pe
aburi se freacă până se
îngroașă se lasă să se răcea-
scă și se toarnă în 300 gr unt
frecat.

(4) **NEGRESA**

BLAT - 8 ou[illegible], 200 ml lapte, se bat albușuri și ciocolată [illegible], + făina și [illegible]t, 250 gr. margarină. Se coace în tavă făinată. Se taie 1/3 ori [illegible] foaie de [illegible]

CREMA - 200 g unt [illegible] se dau pudră, 200 g [illegible] tot untul 50 g rom, 1/[illegible] din [illegible] mai lasă. Crema se așează pe blat din [illegible] cuțitul se [illegible] să se [illegible] cremă [illegible]

(5) **PRĂJITURĂ [illegible]EASCĂ**

- 6 ouă, 300 g zahăr, 300 g unt [illegible] untură, 300 g nuci, 300 g făină și puțin bicarbonat. Se freacă untul cu zahărul, se pune făina nuca apoi albușurile bătute spumă, bicarbonatul și [illegible]. Se amestecă bine toate [illegible] dă la copt. Apoi se freacă [illegible] cu 150 g zahăr și când e coaptă prăjitura se pune deasupra [illegible] [illegible] la puțin la copt. [illegible] cât o nucă, 2 [illegible]

... cu 250 gr zahăr
... [illegible] ...
... [illegible] ...
... topit

[illegible] acoperiți

STAFIDE

... [illegible] ... 100 gr.

... zahăr
... măcinate
... [illegible] de la o cofetărie
... [illegible] bătută spumă
... compoziția în tavă și
... rece. Când este rece se adaugă
deasupra următoarea compoziție:
3 ouă întregi + 5 linguri zahăr
+ 100 gr lapte + vanilie (+ 2 linguri
făină). Se bate pe aburi până
se îngroașă ca o mămăligă.
Se lasă să se răcească. Se adaugă
apoi 100 gr. stafide înmuiate în
rom sau coniac.
III 250 gr. unt se freacă spumă
[illegible]-6 linguri zahăr pudră
Se amestecă II cu III și se
așează peste I.
Peste cremă se rade [illegible]

(7) NEGRESA

500 g zahăr, 200 [illegible] lapte, [illegible] linguri
cacao, 1 ciocolată [illegible],
1 praf de copt, 250 gr. margarină
4 ouă, 200 gr. făină.
[illegible] pune la [illegible] zahărul,
laptele și cele 3 l[illegible]. Se dau
câteva clocote. Se [illegible] tot untul
sau margarina [illegible] mai lasă
câteva clocote. Se [illegible] din această
compoziție 15 linguri de cremă [illegible]
[illegible] într-o crăticioară unde este [illegible]
[illegible] [illegible]ptă.
[illegible] rămasă se dă la rece
[illegible] se adaugă 4 gălbenușuri, 200 [illegible] făină
și praful de copt stins în [illegible] de lă[illegible]
+ albușurile spumă. Se pot pune
nuci și stafide.
Se toarnă în tava unsă și înfăinată
la cuptor încins dar cu focul potrivit.
[illegible] dar nu [illegible]
[illegible] a [illegible] toarnă glo[illegible]
[illegible] a [illegible] rămâne [illegible]
[illegible] dată în câteva [illegible] se
întinde cu lingura. Se lasă
și se taie rece.

(8) PRĂJITURĂ MISS

BLATUL - 300 gr. făină, 1/2 pachet marg. cu [illegible] 3 linguri zahăr praf, 4 linguri lapte, o linguriță amoniac, se frământă și se fac 4 foi și [illegible] pe dosul tăvii, se scot când e rotat [illegible] de lamin.

CREMA - 250 gr. zahăr se arde pe foc și se pune 1/2 lapte peste el, se fierbe până se topește zahărul, se pune 3 linguri făină cu 1/4 lapte se amestecă să nu se facă cocoloașe și se toarnă peste caramel [illegible] se fierbe până se îngroașă [illegible] și [illegible] la rece.

250 gr. zahăr praf se freacă cu 1 pachet unt și se amestecă cu crema și se pune între blaturi deasupra se pudrează cu zahăr praf.

(9) PRĂJITURĂ [illegible]

[illegible] gr. [illegible], 250 gr. zahăr [illegible] [illegible] gr. făină, 250 gr. nuci [illegible] 6 ouă bătute se [illegible] toate și se dă la copt pe

jumătate. Se amestecă apoi cele 6 gălbenușuri cu 150 gr. zahăr praf, se pun pe deasupra și se dă iarăși la copt. Când e gata se stropește cu cacao.

(10) x CARAMEL SMIT

350 gr. făină, 100 gr. unt, 150 gr. zahăr, un praf vanilie, 1 lingură smântână, 1/2 linguriță bicarbonat dizolvată cu lapte se frământă pe toate și se împart în 3 părți și se coc pe dosul tăvii.

CREMA

Ardem trei linguri zahăr, turnăm peste el 3 linguri cafea neagră, se fierb până se topește iar în alt vas fierbem 1/2 lapte cu 3 linguri făină, 200 gr. zahăr, o vanilie. Când fierbe turnăm caramelul și îl fierbem până se îngroașă. Când s-a răcit adăugăm 100 gr. unt și se umplu.

STEAUA FARA NUME

O jumătate kg făină, 150 gr. unt sau margarină, [illegible] linguri ulei, 4 linguri smîntînă sau lapte, 2 gălbenuşuri, 300 gr. drojdie dizolvată în puţin lapte călduţ.

Se frămîntă bine şi se fac 4 foi care se întind cît e tava. Se unge tava şi se pune prima foaie care se umple cu gem şi nucă măcinată, pe a doua foaie se pune rahat şi pe a treia foaie se pune din nou gem cu nucă, se pune a patra foaie şi se lasă o oră să crească. Se coace la foc mic, cînd e gata se pune glazura.

GLAZURA

Cacao, apă, zahăr. Cînd e rece se pune puţin unt şi se pune pe deasupra.